

OCEANIA CRUISES®

オーシャンアクルーズの マリーナが大規模改装を終えて運航再開
penthouseスイートの刷新、食のベニューは新規で3店

新たな食の選択肢は: ウェルネスにフォーカスしたアクアマールキッチン
屋外ピッツェリア、終日オープンアイスクリームパーラー



東京 2024年6月3日 - 美食と寄港地の魅力を追求し世界を牽引する[オーシャンアクルーズ](#)の マリーナ(乗客定員1,250名)の大規模改修が終了しました。新設された3つのダイニングオプションは、ビスタで初導入され大好評のウェルネスにフォーカスしたアクアマールキッチン、ミルクセーキやスムージーもあるプールサイドのアイスクリームパーラー、本格的イタリアンの屋外ダイニング・ピッツェリア。

マリーナはオーシャンアクルーズ現所有船改修計画の最後の船で、2025年7月に就航予定のアルジェラが加われば、8隻全船が最新船または新造船にも劣らないレベルの設備仕様となります。



オーシャニアクルーズ社長フランク・A・デル・リオは「マリーナは食通のために食通が設計し食通が造った最初の船です。私共は『洋上最高の料理』をご提供することで知られていますが、これは単なるキャッチフレーズではなく信念であり、私共のビジネス展開の中心に据えられるものです。食は全保有船上、さらには訪れるすべての場所で私共が実践していることの基盤です」と説明したうえで、「リラックスしながらも洗練されたこれら3つの食のスペースがマリーナに加わったことで、洋上最高の料理とは、必ずしも受賞歴のあるスペシャリティレストランの糊のきいた白いリネンのテーブルクロスとナプキンを使うことが必ずしも「洋上最高の料理」を意味するのではないことを知っていただけるはずです。心地よい風を肩に感じながら冷えた白ワインのグラスを手にデッキでたのしむ本場のピザや、デッキチェアでリラックスしながらプールサイドで楽しむアイスクリームや味わい豊かなスムージーも、私共がご提供する洋上最高の料理です」と語ります。

オーシャニアクルーズが新たに任命した2名のエグゼクティブカリナリーディレクターのアレクシ・クアレッティとエリック・バルル両シェフと、彼らの才能あるチームが、全船のメニューに新しい風を取り入れています。

アレクシシェフは「オーシャニアクルーズにとって、マリーナ船内にこれら3つの素晴らしいレストランを導入することは、まさに心躍る新しい味覚の旅の始まりとなるものです。もちろん、来夏のアリューラ就航に向け、準備が進められていますが、並行して、全ての保有船のために多くの作業が進んでいます。エリックと私がマリーナのすべてのメニューとすべての料理を見直していますので、楽しみにしてください」と述べます。

さらに「『洋上最高の料理』の理念は、私たちが行うすべてのことの中にあります。つまり、ウェーブスグリルでのランチタイムのハンバーガーであろうと、グランドダイニングルームでの贅沢なスフレであろうと、すべては最高の食材、最高のチーム、そして一ロ一ロがどのように味わうべきかという正確な計画から始まるのです。まだまだお伝えしたいことがたくさんあります。今後数週間、数か月のうちに皆様にご報告するのが待ちきれません」と付け加えています。

マリーナ全面改装の概要:

- **アクアマールキッチン**は、ビスタで初お目見えしたオーシャニアクルーズの新シグネチャーレストラン。ウェルネスにインスパイアされたメニューは味覚的にも満足のもの。朝食では、スムージー、コールドプレスジュース、エナジーボウルが目を引きま。ランチは、アボカドトーストや、世界各国の味にヒントを得たサラダやラップの展開。インポッシブルバーガー、キハダマグロのタコス、カリカリチキンのサンドイッチなど、ボリューム感があるものも。ドリンクメニューには、受

OCEANIA CRUISES®

賞歴のある特選ノンアルコールワイン、フランスのピエール・ゼロ、ライアーズのノンアルコールスピリッツを使った爽やかなモクテルなどが並びます。オープン朝食と昼食のみ。予約不要。他の船内レストランと同様、無料で利用できます。

- 夜になると、ウェーブズグリルが屋外ダイニングのピッツェリアに変身します。焼き立てのピザ、ジューシーにグリルされたイタリア料理のスペシャリテ、食欲をそそるサラダ、みずみずしいブッラータが添えられたローズマリー風味のフォカッチャ、チョコレートピザを含む甘美なデザートなどのラインナップ。
- プールデッキには終日楽しめるアイスクリームパーラー。賞受賞・手作りアイスのハンフリー・スローコムアイスをはじめ、ミルクセーキやスムージーなど、だれもが大好きなフレーバーが勢ぞろいしています。
- 124 室のペントハウススイートも全面改装。特注の家具、新しいクローゼットやキャビネットで収納スペースが増え、カーペットや椅子の張替え、新装のモダンな照明、コンセントや USB ポートの増設など、細部まで配慮が行き届いています。バスルームには、イタリア産大理石がふんだんに使われ、余裕ある収納とゆったりとした大型シャワーを備えています。
- マティーニス、ホライズンズ、グランドダイニングルーム、ライブラリーといった人気のパブリックスペースは、豪華な新しいカーペットや内装一新でエレガントに生まれ変わりました。また、スペシャリティステーキハウスのポログリルは、新しいカーペット、スタイリッシュな窓のデザイン、洗練された背もたれの高い革張りダイニングチェアなどで新鮮な装いになっています。
- アクアマールキッチン導入により、ラ・レゼルブで提供されていたオーシャニアクルーズ自慢のペアリングディナーが、マリーナの華やかで高級プライベートダイニング「プリヴェ」でも楽しめるようになります。

その他の情報

- 2023 年のビスタ、2025 年のアリユーラに先行するマリーナとその姉妹船リビエラは、世界初の真の美食船であり、船内にクッキングスクールを設置した最初の船です。他のどの船よりも広いギャレースペースと多い生鮮食料品の貯蔵量を誇り、造船所ではギャレー構想を中心に建設が進みました。
- オーシャニアクルーズは、他のどのクルーズ会社よりも、食のおもてなしに専念する料理関連スタッフの高い割合を誇ります。一皿一皿の完成度を保証するため、10 名の乗客に 1 名のシェフを配置、乗員の半数が調理や配膳に専任しています。

オーシャニアクルーズの豪華小型船、絶品の料理、考え抜かれた旅行体験の詳細については <https://jp.oceaniacruises.com> で。



オーシャニアクルーズについて

オーシャニアクルーズは洋上最高の料理と寄港地の魅力を追求する世界屈指のクルーズラインです。最大乗客定員 1,250 名、全 8 隻のラグジュアリーな小型客船が洋上最高の料理と地球規模の豊富な寄港地体験を提供しています。優れたデザイン性とくつろぎに満ちた客船による考え抜かれた旅行体験で、7 大陸 100 か国以上の 600 を超える主要港から小さな港までを 7 泊から 200 泊余りをかけて巡ります。2027 年と 2029 年または 2029 年^[1]の引き渡し予定で 2 隻の船を発注済み。オーシャニアクルーズはノルウェー・ジャンクルーズライン・ホールディングス(NYSE: NCLH)の完全子会社です。詳細は www.nclhltd.com からご覧いただけます。

[1] オーシャニアクルーズ 2 隻目の引渡しは、契約上は 2028 年第 4 四半期に予定されていますが、2029 年に延期される可能性もあります。

画像提供はオーシャニアクルーズ

【発行元】オーシャニアクルーズ PR 株式会社フレア